

Martinsgans

2025 aus dem Lehmbackofen

Gut Leben
LANDRESORT

DIENSTAG, 11.11.2025

MITTWOCH, 12.11.2025

DONNERSTAG, 13.11.2025

FREITAG, 14.11.2025

SAMSTAG, 15.11.2025

SONNTAG, 16.11.2025

Genießt unsere traditionelle Martinsgans frisch aus dem Lehmofen.

Nach einem stilvollen „Gruß aus der Küche“
und einer exquisiten Vorspeise
erwartet euch der Gänsebraten, bereits tranchiert und begleitet von
Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und
einer delikaten Orangen-Beifuß-Sauce.

Das Dessert rundet das Geschmackserlebnis ab und eine gute Auswahl
an Weinen steht bereit, um eure Sinne zu verwöhnen.
Ihr seid herzlich eingeladen mit Freunden und Familie einen gemütlichen
Platz einzunehmen.

Tischreservierungen sind ab 17:00 Uhr möglich.
Gebt uns bitte eure Personenanzahl und die gewünschte Uhrzeit an –
die Teilnehmeranzahl ist begrenzt, also reserviert rechtzeitig.
Wir freuen uns auf euren Besuch!



Martinsgang 2025 aus dem Lehmbackofen

MARTINSGANSWOCHE

Es kocht wieder Maurice Reymann aus dem Elsass,
wo er 1973 im „Fer Rouge“ / Colmar seine Kochkarriere begann.
Seine berufliche Karriere führte ihn über die Restaurants „Pic***“ in
Valence, den „Schwarzer Adler***“ in Oberbergen 1981 nach Berlin, wo
er im KaDeWe als Küchenchef die „Silberterrassen“ leitete.

Übrigens, regionaler geht es nicht: Unsere Martinsgänse sind bei dem
Bauern Peters in Werneuchen, gleich bei uns um die Ecke,
aufgewachsen.

Buchung per E-Mail: info@gut-leben.berlin

Fragen über die Telefonnummer: 03338 913896 0

Preis pro Person 89,- € *
*inkl. Begrüßungsgetränk
weitere Getränke nicht
im Preis enthalten

Stornobedingungen für unsere Veranstaltungen:
Bei einer Absage bis zu 7 Tage vorher fällt
eine Stornogebühr von 50% der
Teilnahmegebühr an.
Bei späteren Absagen oder Nichterscheinen
musst du den vollen Betrag zahlen.

